

組織強化 Food Texture Improvement

レトルト・チルド・冷凍野菜 Retort-packed, Chilled, Frozen Vegetables

レトルト食品・チルド食品(野菜の煮崩れ防止)



試験方法: 1%カルフレッシュ液中に野菜を浸漬 レトルト調理



試験方法: (写真左)無処理調理 (写真右)カルフレッシュ液中に野菜を浸漬調理

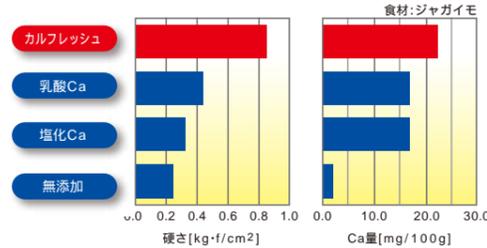
提案 カルフレッシュ溶液で浸漬処理

プロセス [処理例]
浸漬 ・カルフレッシュ(1%)液中に生鮮野菜を浸漬処理
 常温で3時間(レトルト処理用)
加工調理

浸漬時の温度・圧力について最適条件を提案致します
 ・減圧浸漬ではより早く処理可能です(処理時間10分)
 ・浸漬温度を上げることにより効果がより高められます(処理温度60℃では、15分程度で効果が見られます)
 ・ブランチング処理後の野菜では効果がありません

Ca塩の効果比較 組織強化効果

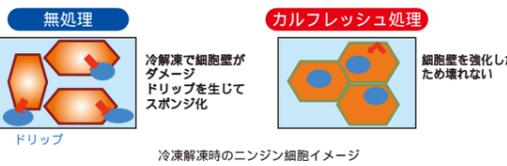
優れた硬さで形状保持!



試験方法: カルフレッシュ、乳酸Caおよび塩化Caは、同じCa量になるよう添加。浸漬(常圧25℃一定時間)を行いレトルト調理後硬度およびCa量を測定
 硬度測定 測定装置: デジタルフォースゲージ
 Ca量測定 乾式灰化法にて灰化し、原子吸光度法にて測定

冷凍耐性(ニンジンの組織強化)

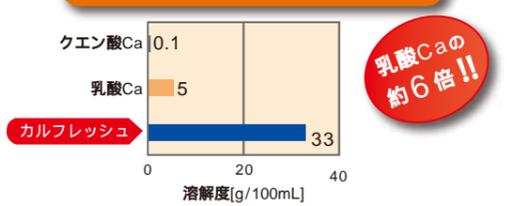
スポンジ化を防ぎます!



栄養強化 Nutrient Enrichment

抜群の水溶性でカルシウムを補強 Fortification with Highly Soluble Ca-Salt

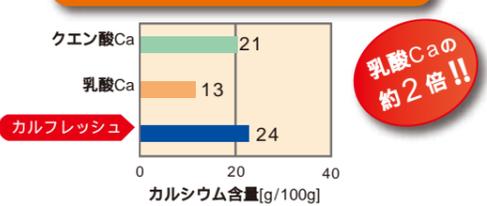
カルシウム塩の水溶性



乳酸Caの約6倍!!

食酢主成分の酢酸も効果的に摂取
機能性飲料、健康食品に幅広く適用できます

カルシウム含有量



乳酸Caの約2倍!!

包装形態 Packaging

紙袋20kg(ポリエチレン袋入り) その他、ご相談に応じます。

食品の表示 Labeling Standard

製造溶剤としての使用の場合は「酢酸カルシウム」または「酢酸Ca」、栄養強化目的での使用の場合は表示不要です。

大東化学株式会社

東京営業部 東京都港区虎ノ門1-2-20(第3虎の門電気ビル4階) TEL 03-5157-0875
 大阪支店 大阪市西区靱本町1-11-7(信濃橋三井ビル12階) TEL 06-6445-8461
 名古屋支店 名古屋市中区丸の内3-22-21(損保ジャパン日本興亜名古屋ビル10階) TEL 052-962-1521

DAITO CHEMICAL

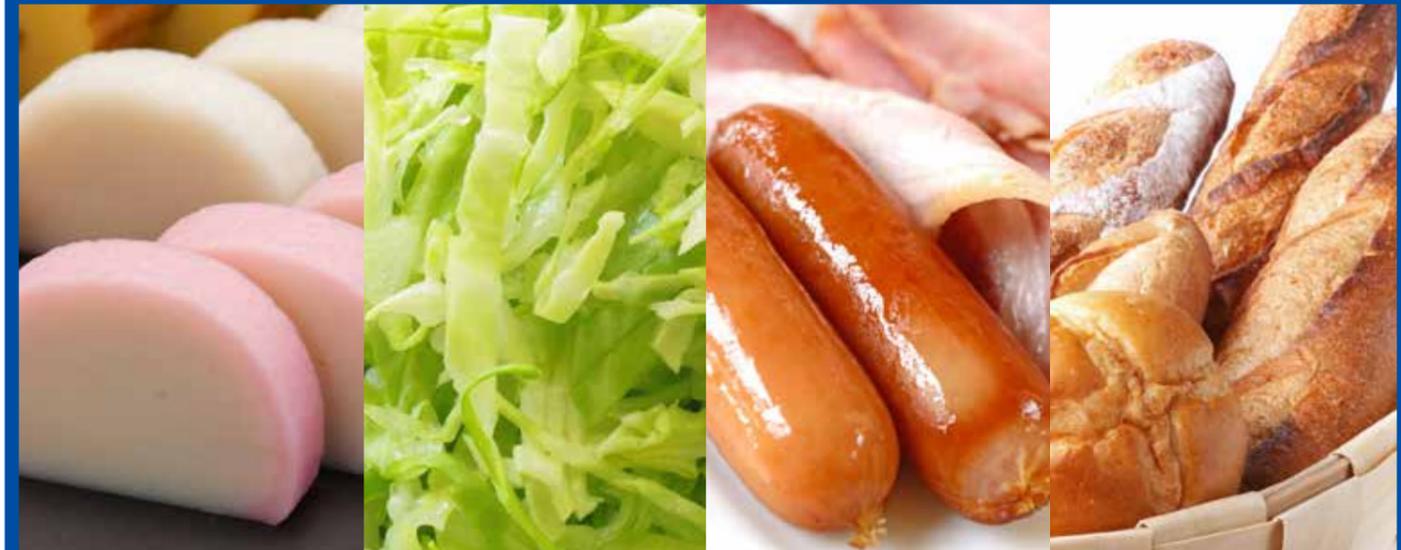


新製品

食品添加物

酢酸カルシウム
Calcium Acetate

“カルフレッシュ®”
“CAL-FRESH”



<http://www.dcg.co.jp>

大東化学株式会社



